



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

SARI MANTAR ÇORBASI

1 adet havuç
Yarım kg mantar
4 orba kaşığı un
1 orba kaşığı tereyağı
2 orba kaşığı sıvıyağ
5 su bardaęı su
1 tatlı kaşığı tuz

Mantarlar temizlenir ve limonlu kaynar suda 4 dakika kaynatılır, süzgece çıkarılır. Dişe gelecek büyüklükte doğranır. Un ve yağlar bir tencereye konur ve 5 dakika kavrulur. Rende havuç eklenir, bir kaç dakika çevrilir. Su, tuz eklenir, kaynayınca mantar eklenir, bir taşım pişirilir.